

零售食物 場所 操作者指南



聖地牙哥縣

環境衛生局

食物與房屋部門

郵政信箱 129261

聖地牙哥，加州 92112-9261

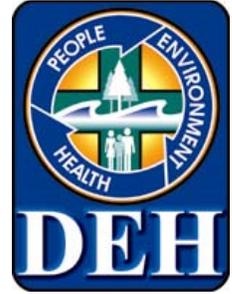
(619) 338-2379 (619) 338-2245 傳真

www.sdcdeh.org

華人專業諮詢公司翻譯



聖地牙哥縣 環境衛生局



聖地牙哥縣環境衛生局食物與房屋部門正探索如何使在此居住的二百九十萬的居民增加壽命，並使每年來聖地牙哥縣過夜探望的一千四百七十萬訪客的生活素質提高。我們投身的目標與方式包括提供最高的機會以減少地區之間的衛生懸殊，不分年齡、性別、種族、貧富（收入）、教育、居住地區、傷殘或個人性取向。性別的適應。食物與房屋部門主要目標之一為減少聖地牙哥縣內由於主要病菌所引發的食物中毒疾病。我們計劃實現此項目標並集中精力以針對在聖地牙哥縣的食物批發機構中可能引致食物中毒疾病的危害，並進一步以改善食物工作人員的行為與零售商預備食物的工作程序以免直接影響食物致病。

在聖地亞哥縣有十八座城市有超過一萬個零售食物的商號。由聖地亞哥縣所管理的食品商包括：餐館、零售食物加工商、市場、食物批發倉庫、供應食物之船隻、學校廚房、食物車以及午餐供應車和批發市場。

本指示之發出以提供工作人員一些公共衛生事項與及我們的食物檢驗規格的基本原則。使用本指示時，會對工作人員有幫助以判定他們現行事工的狀態，而且提供需要的工具去改進各方面的食物處理、加工、存儲、搬運、與供應。更有一層，本指示提供工作人員有關檢驗程序，註冊環保衛生處專員所寫報告，以及評級標準。

目 錄

	<u>頁碼</u>
聖地牙哥縣食物與房屋部門	1
引致食物中毒疾毒之食物安全風險因素	2
了解你的食物設施檢查報告	2
• 食物	3
• 溫度控制	4-5
• 工作人員	6-7
• 水和排水道	8
• 設備	9-10
• 適當的清洗與消毒	10-12
• 地板牆壁及天花板	12
• 廁所及洗手間	13
• 燈光及通風	13
• 控制蟲鼠	13
• 垃圾	13
• 營業	14
政策	
• 停止營業	14
• 官方通告	14
• 查核計畫	15
了解你的等級並張貼等級佈告	15
重要聯絡單位	16
食物場所之廢水排洩聯絡處	17

附錄

附錄 A: 自我檢驗清單	A1-2
附錄 B: 供應食物場所裏的食物中毒疾病報告	B1
附錄 C: 主要食物中毒疾病的病原體	C1-3
附錄 D: 適當的烹調及保持溫度	D1
附錄 E: 溫度計之調整校正	E1
附錄 F: 運送食物指南	F1
附錄 G: 食物場所裏的隔油池與截流器	G1
附錄 H: 備辦食物與食物輸送的交通工具	H1-2
附錄 I: 臨時事件	I1
附錄 J: 食物場所中嚴重災禍或緊急事故處理程序	J1-2
食物場所之水流中斷安全指南	J3
附錄 K: 食物安全及保障指引	K1-2
附錄 L: 危害分析、重點控制 (HACCP)	L1
附錄 M: “外賣” 或剩餘食物的標籤	M1
附錄 N: 生蠔需求	N1-4
附錄 O: 回收處理程序	O1

聖地牙哥縣
環境衛生局
食物與房屋部門

環境衛生專家之資格

身為一位環境衛生專家(EHS)所必須具備的資格是要有一個從被認可的大專院校畢業的學士學位且至少有取得基礎生物學、物理學、或環境科學三十個學期學分。在食物與房屋部門裏所有的環境衛生專家必需要在加州的環境衛生專家裏註冊過，且持有有效的註冊證明。這項註冊是確保環境衛生專家有明確的教育、訓練、和經驗的必要條件來為他們的社區做更好的服。

如何處理食物中毒疾病事件

鼓勵食物場所之經營者把所有食物中毒疾病投訴向環境衛生局報告，食物中毒疾病投訴的電話是 (619) 338-2356。

一旦接到提供的報告之後，傳染病學家聯絡處將會決定是否需要到現場觀察。對投訴者所提供的有關食物中毒疾病的任何資訊都會以機密保留。請參考附錄B之食物中毒疾病自我報告表。

對聖地牙哥食物安全有興趣想更深入了解嗎？

食物安全諮詢顧問(FSAC)包括企業會員、消費者團體、健康與人類服務機構、學術界和食物與房屋部門。食物安全諮詢顧問每季集合一次，基本上是討論聖地牙哥縣的重要食物安全問題。如果您有興趣參與食物安全諮詢顧問，請與我們聯絡，電話是 (619) 338-2360。

建立或改建你的食物場所？

一個人計劃建立或是改建食物場所前必須提出完整、易讀的計劃，畫出比率、和詳細說明書給當地的執行單位來審核與批准之後才能開始對使用的零售食物場所在任何的設備上做任何新的施工或改變。計劃的同意與否會在當地的執行單位收到申請通知書後的二十個工作天之內回覆。如需要更多有關提交計劃的資訊，請與計劃審核單位聯絡，電話是 (619) 338-2364。

食物與房屋部門聯絡電話

環境衛生專家值班者	(619) 338-2379
投訴中心	(619) 338-2283
食物中毒疾病投訴處	(619) 338-2356
飲食業工作人員衛生訓練資訊處	(619) 338-2484
計劃審核單位	(619) 338-2364

國際網站: www.sdcdeh.org

電子郵件信箱: fhduyeh@sdcounty.ca.gov

San Diego Office
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
M-F 8am – 5 pm

San Marcos Office
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
M-F 8am – 4 pm

El Cajon Office
200 E. Main, 6th Fl.
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
M-F 8am – 4 pm

引致食物中毒疾病之食物安全風險因素

根據疾病管制及預防中心(CDC)，五種食物安全風險因素與員工的行為與準備習慣有關已被證明是食物疾病的來因。這些因素是：

1. 不適當保持溫度
2. 不良的個人衛生習慣
3. 未徹底的烹煮
4. 設備不乾淨
5. 食物來源不安全

環境衛生專家將以上的危險因素列入平時檢查的重點項目裏。環境衛生專家集中於以上五項主要食物中毒疾病的風險因素上，如此可以幫助食物場所經營者識別那些區域也許可能增加食物中毒疾病的風險。一旦這些範圍被鑑定之後，環境衛生專家可以討論如何減少及改善方法來解決這些不安全的情況。集中於這些主要的風險因素上，也可以加強最重要的範圍讓食物工作者繼續監察下去。

了解你的食物場所檢查報告

環境衛生專家將使用公定的檢查報告來評定你的場所等級。不合格的記錄重點是著重於上述所提及的食物安全的風險上。在完成檢查之後環境衛生專家將會檢討檢查的結果並要求對任何不合格的事例做必要的更正。

這是在聖地牙哥縣環境衛生局對零售食物場所工作者已實施很久的教育途徑的政策。環境衛生專家與經營者共同工作在可能的情況下得到他們自願的順從。然而，重要的須覺察的是，在食物設施檢查報告裏所列出的不合格項目是違反加州衛生安全法規是必須更正的。這指南提供食物場所檢查報告主要部份的一個說明和幫助食物經營者迎合加州衛生安全法規所需要的一項來源。下列的十二項食物安全要求概要的寫在你的檢查報告裏：食物供給；溫度控制；個人衛生；水和污水；設備；清洗與消毒；地板、牆壁、和天花板；廁所、洗手間；燈光和通風；蟲鼠控制；垃圾；和操作。

食物



核准來源

所有的食物必須從一個已核准的來源處取得。食物必須只能向優良合法擁有許可證、執照、或登記註冊過的批發商處購買。不能取自於私人住家所準備好的食物。食物的訂購單可以用來證明食物出處及來源。生肉或是加工過的肉和家禽類產品必須有美國農業部(USDA)認可的印章。我們建議你向你的批發商處取得他們最近的一次檢查報告。定期的向你的批發供應商做品質的確認是另一種方式來幫助你確保你所接收買賣的安全。當你接收到產品時，你必須檢查它來確定它是否是無污染，保持在適當的溫度環境下，和是否來自合法核准的來源地方。

貝類證明標籤記錄必須在收到之後保留九十天。營業場所銷售、服務、或贈送生蠔收獲從州海灣(路易斯安那州、佛羅里達州、德克薩斯州、阿拉巴馬州、密西西比州)必需要遵守加州規則要件。請看附錄N的生蠔規則要件。

軟乳酪必須向有執照的販賣商購買。無執照的製造廠商所製造軟的新鮮的乳酪產品會對公眾健康造成威脅。乳酪必須要有下列的完整標示:製造廠商的名字和地址、製造計劃號碼、成份和營養資訊、和有效終止日期。

損壞物/污染物/攪雜物

檢查食物為有損壞痕跡時(如:被損壞的容器、流出的物品、或污染過的包裝)。食物也檢查其污染物的程度(如:冰塊裏有小粒子、穀物裏有昆蟲、糖裏有螞蟻、和麵粉裏有老鼠屎)。交叉性污染物也發生在當有害的微生物經過非食物性的東西而移到其他食物上，如沒清洗乾淨和消毒的切菜板或刀子、或因為儲存或解凍生肉和家禽類在其他食物的上面。處理食物人員必須經常清洗他們的手以避免類似交叉性的污染食物，尤其是在處理生食後或是使用不乾淨的器具之後(如:使用了切過生雞之後的刀子)。裸露的手和手臂接觸到無包裝的食物最起碼必須要做到用大匙、叉子、鉗子、包裝紙、手套、或其他的工具來處理或使用。

不重覆使用

在食物已提供給顧客後或是賣出給一個消費者之後，那些食物不能再使用或是消費者退回的也不能再使用(如:無包裝的調味汁、麵包、炸洋芋片、墨西哥辣味汁、泡菜、胡椒粉、等等，這些必須要在顧客初次接受之後丟棄)。

標籤

已包裝的食物必須貼上標籤與加州謝爾曼食物、藥、和化妝品法律一致。任何食物沒有適當的貼上標籤都視為不合法的商標。所有已包裝的食物必須至少有該食物的普通名稱、製造業者或代理商的名字和地址、重量、和依照重量由大到小的順序排列的成分說明。有關更詳細的標籤需求資料指引文件，請與值班的職員索取，電話是(619) 338-2379。

適當儲藏

經常將準備好或是已經可以吃的食物如蔬菜類的食物放在生肉、家禽類和魚類的上面以避免交叉性污染到食物。如可能的話，將生肉、家禽類和魚類擺在個別不同的裝置裏與烹調過和已經可以吃的食物分開儲放。食物項目必須儲存在乾淨、有蓋的容器裏，且離開地板。食物必須儲存在一個方式可以保護它避免污垢、害蟲、和其他食物流出的液體、或在高處漏洞或其他的污染之中。所有設施必須有適當足夠的儲存空間以方便操作。

溫度控制

有可能性危險的食物



一般有細菌快速增長的食物的例子有肉類、家禽類、牛奶產品、生肉類、和烹調過的蛋類、海鮮類、肉汁、飯、重新炒過的豆類、烤馬鈴薯、芽類、切瓜、和無加熱殺菌的水果汁。有可能性危險的食物必須經常保持在溫度華氏一百四十度(攝氏六十度)或以上，或保持冷藏度在華氏四十一度(攝氏五度)以下。可能性危險的食物項目必須保持在室內功能正常的冷藏室裏。食物必須仔細地準備在小量裏以縮短在室溫操作的時間。熱的食物必須在熱的情況下提供給顧客，冷的食物在冷的情況下提供給顧客。生貝殼、生雞蛋、和加熱殺菌過的牛奶和加熱殺菌過的牛奶製品必須被接受及儲存在溫度華氏四十五度(攝氏七度)或以下。且在二零零四年一月一日起由加州計劃立法部將改變熱食物的必要條件到華氏一百三十五度生效。

適當的冷或熱溫度

可能性危險的食物在經過烹調以後，必須在兩個小時之內從華氏一百四十度(攝氏六十度)冷卻到華氏七十度(攝氏二十一度)；並且在四小時之內從華氏七十度(攝氏二十一度)冷卻到華氏四十一度(攝氏五度)或以下。急速冷卻可能性危險的食物可在冰箱裏完成放置在淺的平底鍋內並且可將食物分成在較少量部儲存。已煮過的食物要冷卻時同樣也可以用急速冷卻的設備、加冰為成分之一、或放入盛滿冰塊的容器並時常攪動。食物一旦準備好、煮過、並且冷卻過後必須重新加熱到內部溫度達到華氏一百六十五度(攝氏七十四度)的最起碼的溫度。食物不能直接在蒸汽桌或其他保持鍋熱的工具上加熱或烹煮。請參考附錄D的烹煮溫度所需要的條件。

烹調溫度

所有已可吃的食物在食物場所裏不管生或尚未完全煮熟的動物組織必須完全徹底地煮熟之後才能提供給客戶食用。請參考附錄D的烹煮溫度所需要的條件。

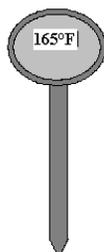
適當冷藏

冰箱保持有條理的擺放並且不要超放出正常容量。不要使用箔、紙、或厚紙板當架子上分隔板的墊子；且不能加格或過量的儲放食物，以阻礙好的空氣流通影響冰箱的正常運做。

溫度計

溫度計必須要安裝在所有存放冷食的設備和建議安裝在所有存放熱食的器具上來容許你監視和查證它們是否在安全的溫度之內。必須提供容易讀取的溫度計以讓使用者確定和保持適當食物溫度。食物溫度計的測量裝置可使用攝氏刻度或是雙重刻度攝氏和華氏時必須正確的維持在攝氏正負一度 ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) 的範圍之內。食物溫度計的測量裝置若只使用單獨的華氏刻度時必須正確的維持在華氏正負兩度 ($\pm 2^{\circ}\text{F}$) 的範圍之內。食物溫度計把柄裝置不能用玻璃構造，除了玻璃感應溫度計或把柄之外還須要有外層玻璃以防破碎像是糖果包裝一樣。溫度計可以向批發商或是餐館供應商購買。

探針溫度計/熱電偶溫度計



探針溫度計是在加熱時檢查食物內部的溫度、在給顧客食用之前、當保溫熱食的時候、在冰箱裏、和檢查水的溫度時使用。探針溫度計或熱電偶溫度計有適當小的直徑探測儀器是設計給那些薄的食物測量溫度所使用的，只要插入食物最少深入四分之一吋即可。必須提供一個簡單易讀的探針溫度計或熱電偶溫度計，且正確的測量出薄的食物上的溫度如肉片和魚片。

適當的解凍

要保持冷凍的食物在一個冷凍庫裏直到準備使用為止。這裏只有四種安全的方法來解凍食物:

1. 維持在華氏 41° F 或以下的冰箱裏。



2. 經監視在乾淨的容器裏，以華氏70°F或以下流動的水沖洗以使食物解凍。



3. 作為烹煮過程的一部份。食物必須到達最低限度的內部烹煮溫度。



4. 如果食物立即要在解凍後烹煮的話，可在微



工作人員

食物安全證書

全部的食物場所中負責處理無包裝食品的老闆或是工作人員要有從一個批准的衛生訓練學校通過食品衛生訓練考試取得證書。一個人只可以登記為一家商號。如果沒有證書您就會收到發出的警警告通知。如果您想要知道哪裏有批准的衛生訓練學校的名單請到我們的網站 www.sdcdeh.org 或是打電話到 (619) 338-2379。

食物衛生訓練卡 (證明書)

所有經手準備食物的人員、服務生、洗碗者、或是任何只要會接觸到解開的未被包起來的食物或器具的人員，都須要有一張有效的食物衛生訓練卡。這張卡可以從合法認可的食物衛生訓練學校完成三個小時學習成功、食物安全證書考試、或通過縣政府發行的食物衛生訓練測試核發給老闆或是工作人員的食物

安全證書。有證書的人員有責任確定工作人員是否有足夠的食物安全處理知識來確保準備和服務食物。食物安全證書可以從合法公認的食物安全學校取得，要知道公認的食物安全學校的名單請到我們的網站 www.sdcdeh.org 或是打電話到 (619) 338-2384。

良好個人衛生

工作人員必須要有良好的個人衛生習慣（如洗手、手指甲、頭髮、圍裙、等等）。食物處理人員若身上有傷口時，必須要用繃帶包紮並且用手套。食物處理人員若有假指甲時，必須戴上手套。工作人員們當手受到任何污染不乾淨時必須徹底洗清他們的手（如在使用廁所之後、咳嗽之後、當改變準備食物工作時、在為客戶服務之前、戴上手套之前）。在廚房裏工作時不允許吃喝。



疾病傳送

廣域的傳染疾病和傳染可能因食物處理人員經食物或是有關的器具或設備而傳染給顧客。適當的管理食物設施營運及開始制定系統來確保工作人員避免呈現出傳染風險使食物成為病原體而傳送到食物或其他的工作人員，如不要處理打開的食物或器具。食物工作人員如有腹瀉、發燒、嘔吐、黃疸、因發燒而喉嚨痛、或傷害時應通知主管，主管可以用適當的步驟來排除食物疾病傳染。當主管注意到某一個工作人員有被診斷出上述疾病的報告時，他們必須打電話給我們的部門，電話是 (619) 338-2356 或 (619) 338-2379。



洗手

工作人員們必須徹底清洗他們的手和手臂，用溫水和肥皂用力的摩擦清洗至少二十秒以上。工作人員們必須經常洗手後才能開始工作，處理食物/設備/器具之前、當更換工作從生的食物到可以吃的食物時、在觸摸身體的部份之後、在使用廁所之後、或任一時間可能發生污染情形時。戴上手套之前必須先洗手。

不抽煙



食物處理人員不允許在廚房裏、準備食物的地方或任意有處理食物或器具的地方、或倉庫裏抽煙。抽煙之後要洗手。

乾淨的衣服

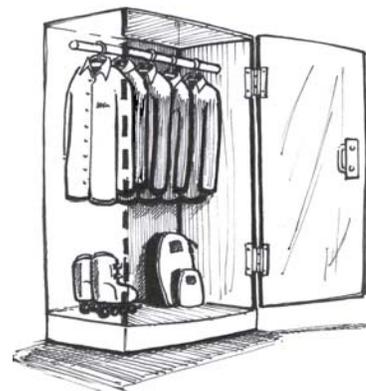
處理食物人員全時間穿著乾淨的衣服、鞋子和襯衫。工作人員（包括經理）當處理食物時總是要戴上髮束。例如帽子、無邊帽子或髮網。

更衣範圍

衣服物品和其他個人物件必須存放在一個與食物分開的範圍。

髒桌布存放處

髒毛巾或其他髒的桌布必須指定存放在與準備食物或儲藏室範圍隔開的容器內。



水和排水道

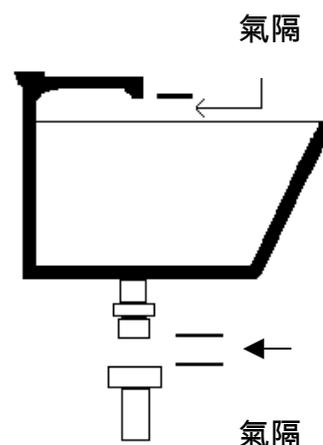
易取得水源

食物營業所裏必須要有可以使用的熱水及冷水的設備，在壓力之下，在所有的水槽裏，任何時間都可使用。熱水的溫度必須最少在華氏一百二十度或攝氏四十九度(120°F 或 49°C)。

沒有水使用時食物場所必須停止營業。

水管裝置

設備裏排出的廢棄液體像是從蒸氣桌、製冰器、冰箱單位、和自助餐陳列處必須有適當的排水溝穿過氣隔流入地面水槽（不是流入水桶或是平底鍋）。水管裝置系統必須維修保持在良好的狀態之下不能有任何的漏洞且必須隨時有足夠的水壓。廢水線必須維修到沒有任何漏水情形發生。水槽、地板上的水槽、和地板排水溝必須保持暢通。相互連接控制裝置必須安排良好的維修以備不時之需。（這包括真空隔斷器、拖把洗擦水槽的時防止逆流裝置、和洗碗機）維修這些裝置以幫助食物避免污染或水與廢水混合。廢水通道阻塞時必須立即要求修復。排水道阻塞時食物場所必須立即停止營業。



隔油池/ 截油器

隔油池和截油器是食物場所的衛生廢油管裝置的一部份。隔油器表面若無水隔離則油脂易附著在表面上，因此油脂由上到下在排水道裏聚積而造成限制廢水的排放。裝置隔油池或是截油器的目的是可以分隔、分開、堆積和恢復油脂小球體、肥脂肪、和廢油來確保廢水可以正常排放。清洗和移除隔油池內的堆積物包括用手開啟裝置和清除堆積物。在正常的使用之下，隔油池內的堆積物會開始發臭而且不衛生，在處理這些堆積物是一件令人厭惡的工作。

由於這個問題是允許設立隔油池在室內的食物準備範圍而引起的有關於公共衛生問題，所以在新建立的場所時，所有的隔油池裝置和截油器，必須設立在食物場所的外圍。

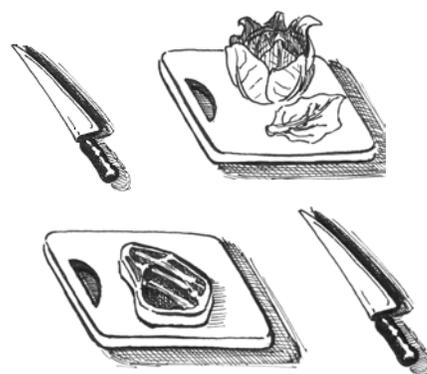
環境衛生計劃審核部門與當地的每個廢水區域管理部門合作協調檢討這些設備的安裝計劃。這裏有一點要留意的是由當地的廢水區域管理部門決定隔油池的需要及大小尺寸。計劃審核單位評估隔油池和截油器的設立位置來確保那不會在食物場所裏製造公共衛生問題。有關更詳細的資訊請打電話到計劃審核單位(619) 338-2364。

設備

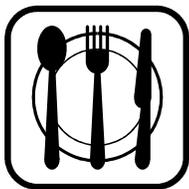
所有新的和更換食物有關的和器具有關的設備必須要有美國國家標準協會對公共衛生做檢定或分類的計劃證書。在缺乏適合的美國國家標準協會的公共衛生證書之下，所有與食物有關的和器具有關的設備必須受到行政單位實施的核准。

食物接觸表面

每一次桌面或者其他表面將要接觸到食物前必須先洗乾淨後消毒才能使用，由其是如果改換不同生肉或者蔬菜和準備好不用再煮的食物。桌面和其他表面每四小時必須至少清洗一次。這包括砧板、刀子、切薄片的機器、或其他廚房工具如有接觸到任何食物。探針溫度計必須在使用前及使用後清洗和消毒。



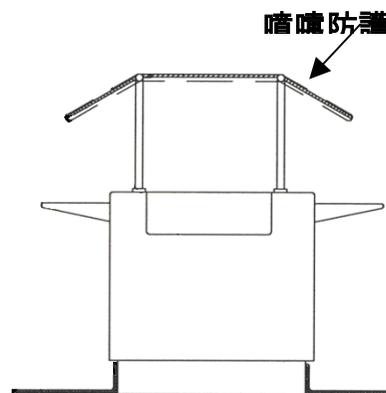
乾淨、無破裂或破損的器具



盤子、器具和其他項目在清洗之後必須是乾淨的和無油脂、口紅印、泡沫和食物殘渣的。盤子必須是無裂縫和無切削碎片的。所有裂縫和磨損的盤子必須丟棄。表面，如砧板，很容易會有抓痕和刻劃痕跡，若已經無法清洗和消毒時必須重新敷設新表面，如果不能重新敷設新的表面時應即丟棄不用。

噴嚏防護蓋

自助式食物陳列必須有防止打噴嚏的裝置來保護食物避免受到污染（如：沙拉檯、調味檯、或任何可以吃的食物展示會與顧客接近）。這些陳列出來的食品必須要有防護物如此才可以阻止客戶的嘴和食物的展示之間有直線的接觸。有關自助餐食物展示需求的特別規格資料，請打電話到 (619)338-2364 或上官方網站查詢 www.sdcdeh.org。



非食物接觸

所有非食物接觸表面必須經常是清潔乾淨的以避免灰塵的累積、污垢、食物殘渣或其他碎片。這包括了架子、工作檯、或其他設備不直接與食物接觸。

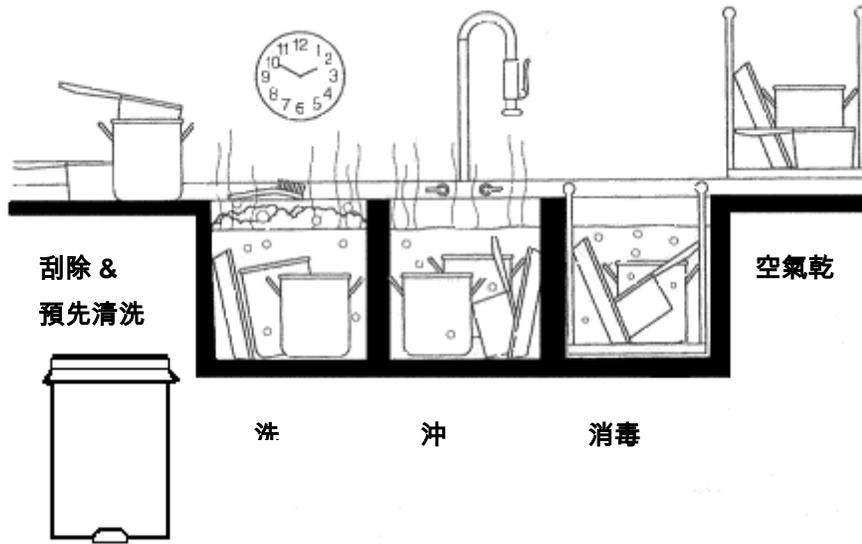
適當的清洗與消毒碗盤

人工的清洗與消毒碗盤

一個水槽至少有三個間隔可提供給人工洗、沖、和消毒設備和器具之用。水槽間間隔必須要有夠大的空間來調節浸泡最大的設備和器具。

在水槽間隔裏**洗濯**必須包含清潔劑、或其他清潔使用要依照清潔代理廠商分類標籤指引。清洗溶液洗滌的溫度必須維持在不低於華氏一百一十度即攝氏四十三度 (110°F/43°C)或溫度依照清潔代理廠商特別指定的溫度標籤指引。

三個間隔水槽



在沖洗的間隔必須保持在乾淨的熱水裏。如果水變冷或混濁時須重新更換乾淨的熱水。

化學消毒必須經核准後才能使用在食物設施上而且必須依照製造廠商的使用指引如特別在產品標籤上。人工消毒必須要在下列任選一項的最後沖洗消毒階段之下完成:

- 放入液體 100 ppm 的漂白水溶劑裏三十秒後有效
- 放入液體 25 ppm 的碘溶劑裏一分鐘後有效
- 放入液體 200 ppm 的四氫鹽基溶劑裏一分鐘後有效
- 放入的水至少在攝氏八十二度即華氏一百八十度(82°C/180°F)下三十秒
- 放入的任何一種化學消毒劑必須依照聯邦法規第178.1010條文第21 條條款。

機械洗碗

洗碗機必須根據製造商標籤詳細規格採取符合衛生清潔的水溫，如消毒液的規格。消毒液必須時常更換以確保消毒功效。要空氣乾所有的器具才能堆疊和儲存。

排水板

所有洗滌設備除了在櫃檯下的洗碗機之外，應該提供兩個完整的適當的尺寸和構造的金屬排水板。一個排水板應該連接污物項目的排放入口，另一個應該連接到乾淨和消毒項目的排放出口。在櫃檯下的洗碗機應該有二個排水板，一個是給污物器具使用和另一個是乾淨器具使用，連接於洗碗機兩旁。排水板應該是傾斜的而且將水排放到合格的廢水接收器。

必須使用**試紙**以確定洗碗機所使用的消毒殺菌劑是否夠強或在第三個水槽用手洗時所用的消毒劑是否有正確的效力。試紙通常可以向化學供應商購買。

適用水槽

所有水槽應該是使用在原先水槽本身設計的用途上。下面的例子是不合適的使用方式:當做拖把水槽、當做洗手槽、或在器具水槽裏準備食物。不能儲放東西在洗手槽裏，或堵塞洗手槽做為其他的用途這些都是不合法的。



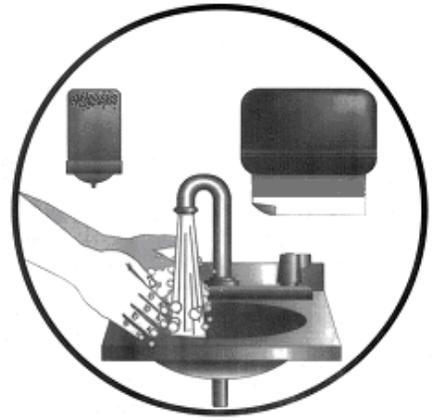
地板、牆壁、和天花板

所有地板、牆壁、和天花板必須沒有油脂、污垢、和碎物。地板排水溝、地板水槽、窗戶、紗窗、抽風機、風扇、水管附近、地板墊應該保持乾淨。檢查時也看是否瓷磚上有水泥剝落、嚴重的水泥破損，水泥老化、油漆水泡、天花板的外框遺落、建築物上裸露的釘子、破碎的木板、等等。在修理或更換地板、牆壁、或天花板之前請向聖地牙哥縣環境衛計劃審核單位 (619-338-2364) 商討計劃來確定那些材質和計劃的核准。

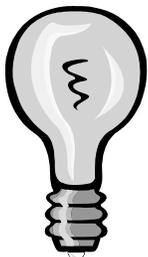


廁所及洗手間

所有廁所設施保持乾淨和完善。提供良好的通風來源例如紗窗或排氣風扇。設立在室內的廁所應完全封密及緊貼和自我關上的門來分開它和食物場所的其他部份。每個洗手槽上請貼上用廁後須洗手的字條。在所有的洗手槽上必須提供單次使用的液體或是粉末的洗手用肥皂。每一個洗手槽必須提供個別的、用完即丟的手巾抽取器或是熱空氣吹乾機的裝置。廁所的衛生紙必須裝入在專屬的衛生紙裝置器裏。



所有洗手槽必須提供單次使用的肥皂和紙巾



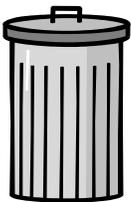
燈光及通風

場所裏的每個地方都必須要提供適當的燈光和通風。抽風機和通風管必須永遠保持乾淨。在有食物、設備、器具、桌巾，或打開的單次食用和單次使用的物品之上，所有的燈泡必須要有燈罩、塗上一層防碎膠、或其他防止碎片掉落到陳列食物處。

蟲鼠控制

營業場所的建立必須沒有蟑螂或其他昆蟲、和鼠類。杜塞昆蟲或鼠類可以進入你的建築物裏的地方（如：開啟的門或外面牆壁的洞穴）。當接收產品時一定要檢查它們是否有昆蟲或鼠類的損害。殺蟲劑必須要有貼標籤且與食物、器具、包裝材料和食物接觸表面分開儲存。使用殺蟲劑必須依照標籤指示上來應用。寵物或動物是不允許在食物設施裏出現。在顧客服務地區的水放館和傷殘人事專用的狗動物是可以允許的。

垃圾



每一食物設施裏必須有必要的設備來儲存或處理所有廢棄的材料。所有廢棄食物和垃圾包含廢棄食物必須保持在不會漏水和無昆蟲滋生的桶子裏和無鼠類咬過的容器裏以便將氣味減到最少和合適緊密的蓋子以杜絕昆蟲類滋生或放進防水且用完即丟的袋子裏然後封閉。

食物設施裏的垃圾桶在處理食物時不須將蓋子蓋上。所有廢棄食物和垃圾必須經常用合乎衛生方式將它移走和傾倒扔掉如此可以防止一些討厭的東西滋生。

營業

毒物標籤並且隔離

所有化學藥品或清潔用品必須有標籤而且與食物、器具、包裝材料和食物接觸的表面分開儲存。

居住和睡覺駐紮分開

在食物設施的任何一個部份裏都不允許有居住和睡覺的區域。

懸掛執照

食物營業場所衛生執照必須隨時都懸掛在明顯的地方。

懸掛等級卡

等級卡必須隨時懸掛出來以易被見到。這包括發給的任一"B"級或是"C"級卡。如果等級卡有所損壞，請打電話到 (619) 338-2379 來更換。

政策

當食物經營狀況對公共衛生或是個人衛生構成危害時，當局會執行封閉食物場所。停止營業的情形包括如下但不是限制到：

- 污水回流至場所裏。
- 沒有熱水或冷水。
- 長期的電力中斷阻止了適當維持食物溫度的功能。
- 在三十天之後仍然無法改善"C"等級。
- 嚴重的和重覆的違反條例。

關閉的設施必須依然保持關閉直到環境衛生局批准重新開業。

官方正式的通知/檢查報告

當部門工作人員查到有明顯的不合格行為時，就會發出一個官方正式的違反通知。這通知書將列出違例清單並限期改善。最近的檢查報告副本應隨時準備好以便公眾查閱。這部門推薦你保存所有的檢查報告放在一個分別的檔案裏以供定期檢討評估再次檢查時是否有所改善或反複的違反。如果你對這些要求或需要改善的提議有所疑問時請與你的環境衛生專家聯絡。

審核計劃

若營業場所需要裝修或作重大的修改時須獲得部門核准。任何問題有關於改變經營方式或營業場所做實質的改變時你可以與你的專家聯絡。大規模的更改需要圖則和從環境衛生局計劃審核和建造單位處 (619) 338-2364 取得許可證。

了解你的等級並且必須懸掛等級卡

所有餐廳、酒吧、客棧、非營利的食物場所、零售食物處理單位、市場、和小飲食市場必須會到一張等級卡。等級卡的評分是以總共的分數扣除檢查時違反食品衛生的分數。

A 級 90 – 100 分

這等級是指示出你的場所實質上符合所有需求。在你的檢查報告的評論部分上將包含一些指導建議在下次檢查之前可以改善你的經營和你的分數。

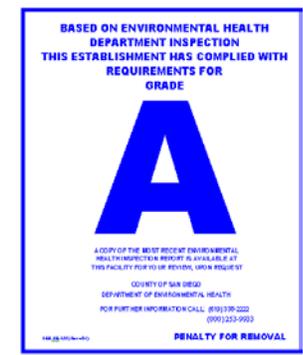
B 級 80 – 89 分

這等級是指示出你的場所須要重大的改善無論是在結構上或經營程序上。如果你得到了B級，你會同時收到一份正通知列出所犯違例項目及改善期限。

C 級 80 分以下

C級是不合格的等級。它指示出你的營業場所需要重大的改正和改善。正式的違反通知和違反需求改正的地方將會隨著C級而到來。營業場所必須要在收到C級的三十天之內通過合格等級或受到關閉處理。

在所有的經營時間裏你必須懸掛出你的等級卡。場所經營時若沒有懸掛等級卡會受到更多的法律管制。



請求重新評級檢查

如果你的營業場所收到一張A級以外的等級卡時，若你希望在下一次例常檢查之前請求重新評級檢查，你將須要付費。一旦你付費用後你可以要求一次重新評級檢查。依照你的請求指派專家到你的場去檢。

重要的聯絡處

聖地牙哥縣
環境衛生局
食物與房屋處

網址: www.sdcdeh.org
電子郵件: fh dutyeh@sdcounty.ca.gov
傳真: (619) 338-2245

環境衛生專家值班室 - (619) 338-2379

投訴中心 - (619) 338-2283

食物中毒疾病投訴處 - (619) 338-2356

飲食業工作人員衛生訓練卡資訊處 - (619) 338-2484 or (619) 338-2397 (西班牙語)

執照 - (619) 338-2087

審核計劃單位 - (619) 338-2364 Fax: (619) 338-2377

資源回收 - (877) 713-2784 (無危險廢棄物)

San Diego Office
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
M-F 8 am – 5 pm

San Marcos Office
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
M - F 8 am – 4 pm

El Cajon Office
200 E. Main, 6th Fl.
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
M - F 8 am – 4 pm

美國農業部/美國食品及藥物管理局

食物安全中心與營養應用擴大服務和資訊中心

食物安全與營養應用中心與食品及藥物管理局的職員聯合，他們負責提高及保障公共衛生，以確保國家的食物供給是安全的、衛生的、有益健康的、及誠實的標籤且和化妝產品有安全和適當的標籤。

200 C Street SW (HFS-555)
Washington, DC 20204

免費資訊專線:

(888) 723-3366 www.cfsan.fda.gov

食品及藥物管理局

聯邦的(USFDA, 小生意協助)

(510) 637-3980 / 投訴 - (800) 495-3232

美國農業部肉類和家禽類熱線(包括蛋)

這項免費服務在於幫助預防食物中毒疾病用回答方式答覆有關安全儲藏、處理、和肉、家禽、和蛋產品準備問題。

10:00am - 4:00pm (Monday-Friday)
(800) 535-4555
(800) 256-7072 (TDD/TTY)

食物疾病教育資訊中心

美國農業部/食品及藥物管理局食物中毒疾病教育資訊中心預備有關食物中毒疾病預防教育、訓練、和組織發展教育和訓練資訊給處理食物工作人員和消費者。

USDA/FDA Foodborne Illness Education
Information Center
National Agricultural Library, USDA
10301 Baltimore Blvd., Room 304
Beltsville, MD 20705-2351
(301) 504-6409

加州衛生署服務食品及藥物分局

食品及藥物分局的任務是保護和改善所有加州居民的衛生以保證食物、藥物、醫療、化妝品和其他消費者產品是安全的不是劣質品的、不合法的商標或不實的廣告；和有效的藥物及醫療用品。

(800) 495-3232

食物設施廢水排放聯絡處 (隔油池/截油器)

Carlsbad	(760) 438-2722 ext. 7153	Imperial Beach	(619) 423-8311
Chula Vista	(619) 397-6111	La Mesa	(619) 667-1154
City of San Diego	(858) 654-4188	Lemon Grove	(619) 825-3810
Coronado	(619) 522-7380	National City	(619) 423-8311
County of San Diego	(619) 338-2364	Oceanside	(760) 435-5800
Del Mar	(858) 694-2212	Poway	(858) 679-5435
El Cajon	(619) 441-1653	San Marcos	(760) 744-1050
Encinitas	(760) 633-2770	Santee	(619) 258-4100 ext. 177
Leucadia	(760) 753-0155	Solana Beach	(760) 633-2770
Escondido	(760) 839-4926	Vista	(760) 726-1340 ext. 1372 or 1371

各地區暴風雨水聯絡處

各地區暴風雨水熱線:	(888) 846-0800 and (888) Think-Blue www.projectcleanwater.org
Carlsbad	(760) 438-2722
Chula Vista	(619) 585-5748
Coronado	(619) 522-7383
County of San Diego	(888) 846-0800
Del Mar	(760) 753-1120
El Cajon	(619) 441-1653
Encinitas	(760) 633-2787
Escondido	(760) 839-4668
Imperial Beach	(619) 575-3745
La Mesa	(619) 602-2799
Lemon Grove	(760) 438-2722
National City	(619) 336-4380
Oceanside	(760) 435-5800
Poway	(858) 695-1400
Port of San Diego	(619) 686-6254
San Diego	(619) 235-1000 熱線 (619) 525-8647 一般
Santee	(619) 258-4100
San Marcos	(760) 744-1050
Solana Beach	(858) 720-2470
Vista	(760) 726-1340 x1686 (英語), x1698 (西班牙語)

附錄 A

自我檢查表

這檢查表上所列出來的全部項目都是例常檢查食物場所中為主要的評估範圍項目。這份表是用來幫助你，食物經營者，在環境衛生局未來前，自我檢查評估食物場所之用的全部條件。我們建議你詳細核對這份表上的項目，並且將你認為已完成的項目畫去。那些還沒有被畫去的可能被考慮為”違反“且須加以改正。我們希望這份表將可以幫助你維持你的食物場所在最高的標準品質裏。

如果你有更多的問題，請打電話給我們的主要辦公室 (619) 338-2222
或電子郵件 fhduyeh@sdcounty.ca.gov。



聖地牙哥縣 環境衛生局

食物及房屋處 食物設施自我檢驗表

下列所列出的項目為例常食物場所檢查中主要的評估範圍項目。這份表是用來幫助你，食物的經營者，在環境衛生局未來前，自我檢查評估食物場所狀況用的檢查準則。我們建議你詳細核對這份表上的項目，並且將你認為已完成的項目畫去。至於那些還沒有被畫去的可能被考慮成是“違反”的而須加以改正。我希望這份清單將可以幫助你維持你的食物場所 在最高的標準吧質裏。 如果你有任何問題，請打電話給我們的主要辦公室 (619)338-2222 或電子郵件 fhduyeh@sdcounty.ca.gov。

食物安全

- 1. 食物是從已經核准的來源處購買(取得縣、州、或聯邦政府的執照)。
- 2. 食物是經過檢查且沒有污染、假冒貨、和受損過。
- 3. 拆除包裝後的食物若有使用過或從吃飯的區域退回來過的必須丟棄。
- 4. 所有的食物存放時必須離開地面最少六吋。
- 5. 廁所不能使用於儲存食物、設備、或補給品。
- 6. 對所有紙製類產品提供適當的保護。
- 7. 食物應受到保護避免受到污垢、不必要的手直接接觸、其他在上處漏下的食物、和其他形式的污染。
- 8. 所有的食物容器有合適的蓋子及適當的標籤。
- 9. 自助餐食物在經核准的方式裏在自助區域裏分配食物。
- 10. 禁止使用亞硫酸鹽在易腐壞的食物上。
- 11. 食物產品在沒有毒的容器裏都貼上標籤儲存。
- 12. 分開生食與熟食。
- 13. 貝殼類標籤保持九十天，如適用的話，懸掛警告標語牌。

溫度控制

- 1. 細菌快速增長的食物必須維持在華氏四十一度以下或華氏一百四十度以上。
- 2. 溫度計的精確度在正負兩度的華氏溫度裏，溫度計的位置無論在冰箱（外在刻度）整體部分，或位於冰箱內部裏，在最溫暖的位置上且容易看見讀取的地方。
- 3. 有一個精確金屬探針溫度計或熱電偶，適合測量食物的溫度，應隨時可取得用以使用檢查食物的溫度。
- 4. 食物產品的解凍只能在下列中的一種方法下進行:a)在冰箱裏， b) 用流動的冷水，在足夠速度的飲用水下沖洗食物， c) 在微波爐裏， d) 像烹調程序的一部分一樣。
- 5. 冷凍食物維持在冷凍狀況。
- 6. 已經融解的食物項目不能重新冰凍起來，除非先煮熟了食物。
- 7. 在所有易腐壞的食物上使用急速冷卻和重新加熱的程序。

工作人員

- 1. 所有處理解除包裝後的食物或器具的工作人員必須取得他們的食物衛生訓練並且保留所有的記錄以便隨時查閱。
- 2. 工作人員在下列任一理由情況下需要用肥皂和溫水來清洗他們的手: a) 在開始工作之前， b) 在上完廁所後立即清洗， c) 調換各種不同的工作之間， d) 任何時間須要預防食物污染時
- 3. 處理食物或器具的工作人員，不能有敞開的傷口也不能有病。
- 4. 工作人員穿著乾淨的外衣。
- 5. 處理食物產品時使用鉗子或其他工具。
- 6. 工作人員的頭髮要適當紮起來。
- 7. 工作人員在食物設施裏禁止吸煙或使用煙草。
- 8. 衣服和個人用品應用適當方式存放在適當地方。

水和排水道

- 1. 所有的水槽在正常壓力之下應完全可以使用熱水和冷水。
- 2. 所有的水槽排水正常。地板排水溝和地板水槽應在良好工作次序及乾淨之下。
- 3. 配管系統必須維護正常，無漏水現象。
- 4. 交叉連接控制裝置有適當的安裝和好的維修狀況。(真空斷路器和回流阻擋器)
- 5. 隔油池和截油器應經常清洗。

設備

- 1. 所有食物設備（如：火爐、烤肉架、冷藏室、桌子、水槽、等等）是乾淨而且良好的維護和食物接觸的表面都適當的清洗及消毒過。
- 2. 不能使用的設備該修理好、更換過或搬離食物場所。
- 3. 只有核准過的設備可以用核准的安裝方法，安裝在核准過的位置上。

器具

- 1. 多功能服務器具只能使用下列的方式之一來清洗： a) 在核准的三個間隔水槽中（洗濯- 沖水- 消毒）用手洗， b) 化學消毒（洗碗機）確認與國家科學基金會標準相同。 c) 高溫消毒。
- 2. 有適當的測試的材質測試消毒方法是容易讀取使用的。
- 3. 所有的器具是乾淨的、消毒過的、和好的維修狀況裏的。
- 4. 損壞的或未經核准的器具已經修理好或更換過了。
- 5. 儲放時器具有適當的保護。

地板/牆壁/天花板

- 1. 乾淨的地板，保持好的維護和在一個好的維修狀況裏。
- 2. 牆壁、天花板和窗戶都是乾淨的、良好的維護和在一個好的維修狀況裏。

廁所/更衣室/洗手槽

- 1. 廁所設施是乾淨的，保養良好和可使用的。
- 2. 廁所和更衣室的自我關上的門功能都正常。
- 3. 所有單次使用的肥皂和紙巾分配器在所有的洗手槽之上有充分的補給且功能正常可使用。
- 4. 廁所裏要有足夠的衛生紙可使用。
- 5. 洗手標誌要適當的懸掛且清晰明瞭易讀。
- 6. 在每一間廁所提供功能完善正常的通風設備。

燈光和通風

- 1. 在場所裏處處提供足夠的燈光和通風。
- 2. 排氣通風過濾器是乾淨和有好的維護。
- 3. 燈光設備有核准的安全燈罩。

蟲鼠控制

- 1. 場所裏避免蟲鼠類群襲。
- 2. 活生生的動物、鳥類、或家禽類是不允許在準備食物的區域。
- 3. 戶外的門和紗門是自我關上的，而關閉功能操作正常良好。
- 4. 空氣窗簾的功能操作正常。
- 5. 只能使用認可的殺蟲劑，且以適當方法使用。

垃圾

- 1. 使用不會漏的而且有蓋子的垃圾桶。
- 2. 塑膠袋在放入垃圾桶之前要打結綁好。
- 3. 戶外的垃圾箱是乾淨的和好的維修狀況而且蓋子是蓋上的。
- 4. 戶外的前提和垃圾區域是乾淨的和保養良好的。

經營

- 1. 危險的物品（清潔用品）有適當的標籤和儲放在離開食物產品的地方。
- 2. 設施裏不能駐紮居住。
- 3. 禁煙和急救標誌（窒息）要適當的懸掛。
- 4. 清潔設備和髒的布有適當地存放。
- 5. 退回、損壞、或未加標籤的食物產品有適當的存放。
- 6. 設施有現時的環境衛生局的執照用來經營且懸掛在明顯的地方。
- 7. 等級卡有適當的懸掛。

附錄 B

供應食物場所裏的 食物中毒疾病報告

鼓勵食物場所經營者將所有有關食物中毒疾病的投訴報告給環境衛生局。下列的報告可以用來通知傳染病學專家，向餐館經營者報告的關於任何食物中毒疾病投訴事件。該報告可以用傳真送到食物與房屋處，號碼是 (619) 338-2245。

當收到報告之後，傳染病學聯絡處將決定是否需要到現場視察。由食物場所收到有關食物中毒疾病的資訊都會以機密保留的。

若有問題或是擔心關於食物中毒疾病報告，請打電話 (619) 338-2356。

附錄 C

主要食物中毒疾病的病源

主要食物中毒疾病的病源

有關的生物體或毒素	明顯的症狀	大約症狀發生的時間	有關的食物和風險因素	預防方法
<i>上腸胃道症狀 (反胃, 嘔吐) 第一次發生或主要的因素</i>				
<i>倉金的葡萄球菌和它的進入毒素</i>	噁心、嘔吐、作嘔、腹瀉、腹痛、疲勞。	1-6 小時 平均 2-4 小時	重新加熱食物；火腿和其他肉類；家禽類，蛋製品和其它蛋白質食物；三明治；牛奶和乳酪產品；馬鈴薯沙拉；古時布甸；奶油餡餅；沙拉調味。	避免從沒有洗過的手得到污染；實行好的個人衛生習慣；拒絕用有皮膚傳染病菌的工作人員從事食物處理和準備工作；適當冷凍食物，準備好了的食物該即冷卻。
<i>仙人掌桿菌</i>	嘔吐、腹部絞痛、腹瀉、噁心。	8-16 小時 (2-4 小時 可能嘔吐)	米類產品；澱粉類產品 (馬鈴薯，生麵糰和乳酪產品)；醬汁；布丁；湯；砂鍋菜；麵粉糕餅；沙拉；肉類；牛奶；蔬菜；和魚。	小心時間和溫度控制和快速冷卻方法使食物冷卻；足夠的煮熟食物時間。
<i>下腸胃道症狀 (腹部絞痛, 腹瀉) 第一次發生或主要的因素</i>				
<i>梭狀芽胞桿菌, 仙人掌桿菌, 鏈球菌排泄物, 鏈球菌沈澱物。</i>	腹部絞痛, 腹瀉, 腐爛的腹瀉與梭狀芽胞桿菌, 有時噁心和嘔吐。	2-36 小時, 平均 6-12小時	煮過的肉、肉製品、家禽類、燉肉、肉汁、豆子曾經不合適的冷卻。	在冷卻和重新加熱煮食物時小心時間和溫度的控制。避免從不潔的裸露的手得到污染；實行良好的個人衛生習慣健。
<i>沙門氏菌種類 (包括亞歷桑那沙門氏菌), 志賀氏桿菌, 進入而引起疾病的艾斯克里奇亞腹痛, 其它進入的細菌, 使副鐵血紅素細胞溶解的弧菌屬, 幽西尼亞結腸, 擬似空氣中吸水性的銅綠色單細胞有機體, 蛇頸龍志賀氏桿菌, 同性菌血性空腸炎, 霍亂弧菌屬 (O1 和非-O1) 易受傷的熱帶榕屬植物的弧菌屬, 生長在江河中的弧菌屬。</i>	有時可能腹部絞痛, 腹瀉, 嘔吐, 發燒, 寒冷, 不舒服, 噁心, 頭痛。有時腹瀉時流血或黏液, 由弧菌屬所引起的皮膚損傷。幽西尼亞結腸炎善於模仿人的流行性感冒和急性的盲腸炎。	12-74 小時, 平均18-36 小時	家禽肉和家禽類製品、肉和肉製品、魚、蝦、牛奶、有殼的蛋和蛋製品、甜瓜切片、番茄切片、生芽和其它新鮮農產品、進口的乳酪、未加熱殺菌的牛奶和蘋果酒/汁、未消毒過濾的水、(易受弧菌屬感染)- 生或尚未煮熟的海鮮食物 (特別是生蠔)	避免交叉式污染, 冷藏食物、徹底煮家禽類時維持在至少華氏一百六十五度 (攝氏七十四度) 下至少十五秒鐘; 煮豬肉時至少在華氏一百四十五度下維持十五秒鐘; 煮牛肉時至少在華氏一百五十五度 (攝氏六十八度) 下維持十五秒鐘。實行個人良好的衛生習慣; 如果生病且有腹瀉和嘔吐時不要準備食物或服務供給食物給顧客。

腸病毒	腹瀉，發燒，嘔吐，腹部痛，呼吸症狀。	3-5 天	生或未煮熟的貝類；喝水，冰；生或未煮熟的蔬菜；新鮮水果和沙拉；牛奶和牛奶製品。	從被認可的食物來源處獲取貝類；避免從手上交叉污染；確保食物處理人員實行良好的衛生習慣；清潔和消毒食品接觸面；徹底煮熟食品至最小到安全的內部溫度；和使用衛生與氯化合物的水。
腸梨形鞭毛蟲	類黏蛋白腹瀉（脂肪狀大便）下腹部疼痛，體重減輕。	1-6 星期	水；冰；沙拉；其它生蔬菜。	使用衛生與氯化合物的水；確保食物處理人員實行良好的衛生習慣；小心清洗生農產品。
神經症狀(視覺不安，眩暈，激動，麻痺) 出現				
貝類毒素	*** 請看 腸胃炎和神經症狀 (貝類毒素) (這附錄)	少於 1 小時	貝類 (蚌，蛤，海扇貝，等等) (神經貝類中毒也許受到紅潮影響)	從被認可的食物來源處獲取貝類；徹底煮熟食品至少要到安全的內部溫度；貝類經常都要適當的冷藏；避免在紅潮時期吃貝類動物。
煙毒	激動和麻木，腸胃炎，頭昏眼花，口乾，肌肉疼痛，瞳孔放大，視線模糊，麻痺。	1-6 小時	熱帶魚	捕捉到的魚要立即適當的冷藏；從被認可的食物來源處獲取熱帶魚。
梭狀芽胞桿菌、肉毒桿菌和它的神經毒素	眩暈，疊影或視線模糊，喪失光反映，難以吞嚥、說話、和呼吸，口乾，虛弱，和呼吸器官的麻痺。	2 小時到 6 天, 通常 12-36 小時	食物若在處理過程之下或溫度誤用在儲藏室裏；罐裝的低酸食物，無處理過的大蒜-和-油產品，在奶油醬裏嫩煎的洋蔥；剩餘的烤馬鈴薯；燉肉；肉/ 家禽製成的麵包。	不使用家庭式-罐裝產品；"醃製"項目和大量，龐大的食物，使用時要小心時間和溫度的控制；購買只有成酸性的大蒜-和-油混合物和保留在冷藏裏；嫩煎的洋蔥次序；迅速地冷卻剩餘的食物。
過敏症狀 (臉部紅腫，搔癢) 出現				
組織胺(鯖亞目魚)	頭痛，頭昏眼花，噁心，嘔吐，辣味，燃燒到喉嚨，臉部紅腫，胃痛，皮膚搔癢。	小於 1 小時	鯖亞目魚(鮫魚，鯖魚，馬海魚，馬林魚)	捕捉到的魚要立即適當的冷藏。

一般的傳染症狀(發燒, 寒冷, 不舒服, 疲勞, 疼痛, 淋巴結腫大) 出現

旋毛蟲病	腸胃炎, 發燒, 眼睛浮腫, 出汗, 肌肉痛, 寒冷, 疲勞, 呼吸困難。	4-28 天, 平均 9 天	主要從尚未煮熟的豬肉, 獵物的肉, 熊肉, 海象肉。	徹底的煮熟食物到最起碼的內部安全溫度; 煮豬肉時最低溫度要到華氏的一百六十度; 避免交叉污染。
沙門氏菌病	不舒服, 頭痛, 發燒, 咳嗽, 噁心, 嘔吐, 便秘, 腹痛, 寒冷, 玫瑰斑點, 有血大便。	7-28 天, 平均 14 天	污染的水或貝類; 食物為有病的人所處理和沒有隨後加熱的。	徹底的煮熟食物到最起碼的內部安全溫度; 避免交叉污染; 不讓生病的工作人員處理食物; 確保食物處理人員實行良好的個人衛生習慣; 使用衛生的, 消毒過的水。
住血原蟲病	發燒, 頭痛, 肌痛, 疹子。	10-13 天	豬肉; 煮的不夠熟的漢堡。	徹底的煮熟食物到達內部安全的溫度。

胃腸的和神經毒上的症狀- (貝類的毒素)

麻痺性的貝類食物中毒(PSP) (岩毒素saxitoxins)	激動, 燃燒, 麻痺, 睡意, 語無倫次的, 呼吸器官的停頓。	0.5 到 2 小時	貝類只能來自美國北美洲的東北或西北海岸。以及中美洲和亞洲。	從被認可的食物來源處獲取貝類; 煮熟食物到達內部安全的溫度, 所有時間貝類都要適當的冷藏;
神經毒性的貝類食物中毒(NSP) (brevetoxins)	冷熱感覺顛倒, 激動, 嘴唇、舌頭、喉嚨麻木; 肌肉疼痛, 頭昏眼花, 腹瀉, 嘔吐。	2-5 分到 3-4 小時	貝類動物 (蚌, 蛤, 海扇貝, 等等) (神經毒性的貝類食物中毒也許與紅潮有關聯)	從被認可的食物來源處獲取貝類; 煮熟食物到達內部安全的溫度, 所有時間貝類都要適當的冷藏; 避免在紅潮時期吃貝類動物。
腹瀉性的貝類食物中毒(DSP) (dinophys toxin, okadaic acid, pectenotoxin, yessotoxin)	反胃, 嘔吐, 腹瀉, 腹痛, 寒冷, 發燒。	30 分到 2-3 小時	貝類動物 (蚌, 蛤, 海扇貝, 等等)	從被認可的食物來源處獲取貝類; 煮熟食物到達內部安全的溫度, 所有時間貝類都要適當的冷藏; 避免在紅潮時期吃貝類動物。
健忘症性的貝類食物中毒(ASP) (domoic acid)	嘔吐, 腹瀉, 腹痛, 意識混亂, 失去記憶, 方向知覺的喪失 (迷惑), 疫病發作, 昏迷。	24小時(胃腸的) 到 48 小時(神經)	蚌, 蛤, 螃蟹。	捕捉到的魚要立即適當的冷藏。從被認可的食物來源處獲取貝類; 煮熟食物到達內部安全的溫度。

- 參考:
1. U.S. Food & Drug Administration, Center For Food Safety & Applied Nutrition, Bad Bug Book. (1992). www.cfsan.fda.gov 美國食品及藥物管理局, 關於食物安全和應用營養學, 壞蟲書。
 2. National Restaurant Association Educational Foundation, ServSafe Essentials. (1999). 國家餐館教育協會基礎, 服務安全要點。

附錄 D

適當地烹調和保持溫度

適當的烹調和保持溫度

生食物	內部的溫度
磨碎的產品	
漢堡	華氏157° F -or- 華氏155° F 長達15秒鐘
牛肉，小牛肉，小羊肉，豬肉	華氏157° F
雞肉，火雞	華氏165° F 長達15秒鐘
牛肉，小牛肉，小羊肉，獵物肉，豬肉，單獨一片肉	華氏145° F 長達15秒鐘
完整的烘烤肉	華氏145° F 長達15秒鐘
家禽類 雞、鴨、火雞	華氏165° F 長達15秒鐘
填塞作料的魚，肉或家禽肉	華氏165° F 長達15秒鐘
蛋	華氏145° F 長達15秒鐘
保持溫度	
熱食	華氏140° F 或以上 (1/01/04生效 華氏135° F 或以上)
冷食	華氏41° F 或以下
沒剝殼的活軟體貝類食物	華氏45° F 或以下
加熱殺菌的牛奶和其他牛奶產物在原始的封印容器裏	華氏45° F 或以下

生或少於徹底煮熟的蛋，肉，家禽肉，和魚也許可以供應，如果：

1. 顧客特別明確的指定食物在少於完全煮熟。
2. 在顧客訂購時，設施們在口頭上或寫在通告上通告顧客，那些食物是生的或未全煮熟的。
3. 如果經營者可以示範證明一個同等級的標準安全，那麼當局者也許會贊同用選擇時間和溫度的方法。

附錄 E

溫度計之調整校正

溫度計之調整校正



食物溫度測量儀器必須有刻度且與製造廠商所提供的詳細說明書規格一致像是常常需要確認它們的精確度一樣。此外，你應保存著測定溫度計刻度的資料記錄。附上資料記錄的模式以資參考。

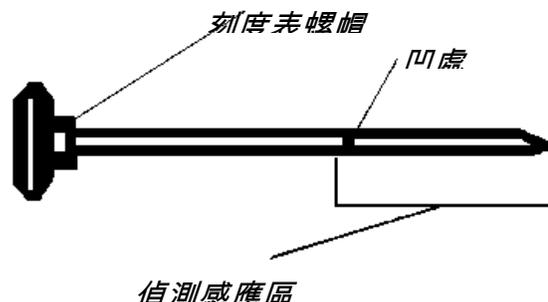
如果溫度計沒有為刻度做特別的指導，那麼下列的方法也可以採用。

冰點方法

1. 先將壓碎的冰裝滿在一個大的容器裏，用水龍頭加入乾淨的水直到容器滿了為止。攪拌水和冰。
2. 把探針溫度計放入冰水裏尤其是那可以感應的部分，通常大約是在金屬溫度計一吋以上的部位，完全的放入冰水之中。不要讓探針的部份接觸到容器的週圍或是底部。等三十秒後，或直到溫度計指示器停止移動。
3. 在金屬位置上，握住刻度表核心在下側的針頭安全扳手或連接的工具到鞘和旋轉針頭直到溫度計讀出華氏三十二度（攝氏零度）為止。

沸點方法

1. 用乾淨的水龍頭的水倒到一個深鍋裏煮沸。
2. 放入探針溫度計到煮沸的水裏且感應區的部分完全淹在水裏。此外，不要讓探針接觸到鍋子的週圍或是底部。等三十秒後，或直到溫度計指示器停止不動。
3. 在金屬位置上，握住刻度表核心在下側的針頭安全扳手或連接的工具到鞘和旋轉針頭直到溫度計讀出華氏二百一十二度（攝氏一百度）或適當的沸騰點在你的海拔高度裏為止。



附錄 F

運送食物指南

運送食物指南

收食物時要檢查

食物必須要在輸送時放在乾淨食物的間隔裏或容器裏與非食物項目分開，而且如果須要三十分鐘以上的輸送時，必須保持冷藏在華氏四十五度。當你的食物場所收到食物後，必須立即在使用、儲存、或賣出之前做檢查。收到貨物立即檢查，確保食物符合下列要求才可收貨：

1. 該從核准的來源處接受或準備的食物。不接受沒有執照的食物設施所準備的食物。不能接受從私人處所準備的食物。確定你的供應商有專屬食物安全管理許可證。你也應該定期檢視你的供應商的最後檢查報告。
2. 該在一個合乎衛生的情況下接受。
3. 容器不能受到污染或已損壞到一個程度而使食物受到污染。
4. 容器或貨盤上面不能有爬滿壞蟲。
5. 細菌快速增長的食物是在適合的溫度下。請記下雖然州法律說細菌快速增長的食物可以在華氏四十五度下運送（如果在你的場所裏可以冷到華氏四十一度且在四小時之內可以收到），我們還是建議你接收所有細菌快速增長的食物冷卻到華氏四十一度或以下。除了有殼的生蛋類、加熱殺菌的牛奶和加熱殺菌的牛奶產品在原始的包裝容器裏，和軟體的貝類（請看第四頁細菌快速增長的食物）之外。
6. 有殼蛋類是乾淨的且沒有破損的。
7. 冷凍食物沒有可見的解凍或重新冷凍的情形。
8. 生的或生的冷凍軟體貝類容器必須有適當地貼上含有種類、數量、捕獲位置、捕獲日期、和捕獲商或原始船運者或兩者的名字和證書號碼的標籤。貝類證書的商標或標籤必須是保留在原始的容器之上直到使用完畢然後從接收日起保留一段時間不得少於九十天。活的軟體貝類食物不能接受除非收到時是在攝氏七度（華氏四十五度）或以下的內部溫度。請看附錄N，生蠔的另外需求。

附錄 G

食物場所裏的隔油池/ 截油器

食物場所裏的隔油池/ 截油器

聖地牙哥縣環境衛生局政策:

1. 所有新的隔油池/ 截油器必須要安裝在食物場所的外面。
2. 一個合法的空氣隙分離是為確切維護水槽或設備排水到隔油池之前先排放到地板水槽。
3. 結構的艱難預先排除配置在食物場所區域外面的隔油池 (食物和器具倉庫, 準備, 和洗濯區域) 必須要經過部門的核准認可而且食物營業場所的擁有者或是他的指定代理人必須委託一封信, 用文件證明為什麼不能安裝在外面的食物活動區域。以下這些列案也許可以應用:
 - a) 在食物場所的內部裏有一個分開的區域是指定給隔油池的但在食物場所外面的區域如:
 - i. 一個房間或是範圍用來給管理人或機械設備的地方。這個房間或範圍如此設計是為使維修工作人員和用隔油池的設備時不需要進入食物範圍。
 - ii. 一個範圍接近後面或送貨門讓維修者進入。隔油池不能在一個交通範圍和至少遠離牆壁六吋。
 - b) 放置隔油池的的蓋子必須與地板齊平。
 - c) 在特別情況之下, 若地板由於高度繃緊的水泥而不宜鋸切, 那麼小的或側面的隔油池可容許突出地面。進入隔油池的管必須保留著合法的空氣隙, 和隔油池的底部要一直密封到地面, 這樣的情況必須獲得計劃審核單位的核准。
4. 這些要求條例不適合用在現有的食物場所裏的現有的隔油池, 除非要經過一場重大的裝修。
5. 環境衛生局 (DEH), 食物與房屋處, 計劃審核單位將會提供"技術上的協助" 來查證這些情況。如需更多的資訊請向計劃審核單位索取, 電話是 (619) 338-2364 。

附錄 H

備辦食物/輸送食物的交通工具

備辦食物/輸送食物的交通工具

加州衛生與安全法規要求所有的食物製造、生產、儲存、...運送...都要無污染、完全無攙雜的、無瑕疵的而且是來自核准過的資源。這指引目的是給經營備辦食物和輸送食物的交通工具業者立下準則，以確保食物合乎衛生適合人類消耗。

- 備辦食物者:

這項生意是為野餐、結婚、宴會、舞會、和聚會等提供食物，但不限制只為這些。這包括由一個有執照的食物場之外所準備的食物和將食物運送到指定地方的服務機構。

- 備辦食物/輸送食物的交通工具: 運送食物、飲料和相關器材的交通工具與備辦食物功能有關。

- 送零售食物的交通工具:

食物從一個許可的零售食物設施送達經由個人或公司行號除了許可的食物設施的員工。

- 備辦食物功能:

在現有的衛生系統管理的營業場所之外，備辦食物者提供食物給個人或多人享用的任何的事件。備辦食物的功能不包括那些個人參予或僱用於青年組織、教會、教會社交、私人俱樂部或其他的非營利協會的宗教、慈善、公民改善、青年發展、社交的、政治上的、或教育性質的單位購買食物、食物產品、或飲料、提供免費或以廉價售給他們的會員於食物及食物產品飲之內或場所之外享用、或在一般大眾的募款事件、為消費食物土地上，食物品、或飲料的服務或販賣，如果服務或販賣食物、食物產品、或飲料不構成俱樂部或協會主要的目的或功能，並且如果沒有指派全職員工或會員來照顧或執行設備的使用在像這樣的安排裏。

衛生執照

聖地牙哥縣法律第61.110條文裏所示，一個經營像備辦食物經營者和備辦食物場所租用營業場所者如同經營一種受衛生條例管制的生意須獲得一張公共衛生執照。

食物運輸

1. 所有細菌快速增長的食物必須保持在華氏四十一度以下或全時間在華氏一百四十度以上。雖然州法律說細菌快速增長的食物運送時間超過三十分鐘時要在冷藏到華氏四十五度下進行運送，我們慎重地建議那細菌快速增長的食物在運送時保持冷寒在華氏四十一度。

2. 在離開合乎衛生條例的場所以前所有的未拆包裝準備好的食物必須放置在認可的有蓋容器裏，並且保持在這樣的容器裏直到食物被食用為止。
3. 化學用品在車子裏時必須是放置在個別的櫥櫃裏。
4. 食物器具必須有遮蓋和保護以防污染。
5. 用以運輸食物的車輛必須是密封的和維持在乾淨和衛生的狀況下。

備辦食物場所的必要條件

1. 所有雇員侍候食物的地方必須提供洗手的設備:
 - a. 遙遠的場地必須提供最低限度五加崙熱水容器含有包括自下供水的水龍頭、肥皂、和紙巾分配器的在這個場地；或
 - b. 一個場所能夠供應流動的熱水與冷水、肥皂和在二百尺範圍之內裝有紙巾的分配器的設備服務的場所才會被認可。
2. 衛生條件:
 - a. 不允許從"家裏"準備的食物。
 - b. 食物處理人員必須穿著乾淨的制服和遮蓋頭髮。
 - c. 食物處理人員必須有食物衛生訓練的證書並且老闆或雇員成功的通過被核准和公認合格的食物衛生安全證明課程。
 - d. 器具和設備必須在開始清洗和消毒之後適當的貯藏。
 - (1) 在核准過認可的物資供應所/總部裏。
 - (2) 從核准過認可的設備出租公司。
 - e. 就衛生清潔而言設備必須是依照美國國家標學會公認合格的證明規劃，證明為合乎衛生規格。
 - f. 必須提供足夠的垃圾和廢棄物容器。

有關備辦食物與食物運輸方面更多的資訊，請打電話到 (619) 338-2379。

附錄 I

臨時活動

臨時活動

要在公共集會裏販賣食物需要擁有另一張臨時經營食物的執照。因此，所有的食物賣主，包括餐館，都必需要申請一張臨時活動的執照。臨時活動是限制在一個九十天的期間裏不得超過二十五天。必須有活動的贊助者在每一次活動舉行之前至少三十天申請存檔備案。

臨時活動包括遊行、街道義賣會、節日慶典、和其他經核准的公眾活動。食物必須是準備好的和處理好的在一個衛生的環境之下進行以保障公共衛生。費用的不同取決於執照的種類。如果活動在十四天之前還沒收到申請書，則需繳交一項延遲申請費用。除了"臨時的食物場地執照"之外，若攤位有販賣開啟/未開啟的食物，則每一攤位至少有一位銷售員要持有食物處理人員衛生訓練證書。

申請新的許可證

1. 提交填妥的"申請臨時食物場所執照"。表格可以從我們的網站www.sdcdeh.org找到。支票抬頭請寫"County of San Diego"。
2. 請將申請表填妥後連同費用交給或寄到環境衛生局 "Department of Environmental Health (DEH)"。

申請被批准時，環境衛生專家將處理你的"臨時食物場所執照"並在活動的當天發給你或交給你的活動主辦者/贊助者。如果你對這些條文有問題，請打電話到特別的活動單位，電話是(619)338-2363。

現有執照持有者

如果你已經有了一張有效的"臨時食物場所執照" 由此部門發出的，請履行下列步驟：

1. 影印一張臨時執照並且將它交給活動的贊助者。
2. 在活動時間時，張貼你的臨時食物場所執照。

非營利慈善組織

1. 非營利組織可以免責經營兩個活動，但申請程序須要在進行活動至少兩個星期之前提交申請書。
2. 非營利組織不需要繳交申請執照費用，但是如果在活動之前少於兩個星期申請送件的話，則需要繳付延遲申請的費用。
3. 非營利狀態的證明文件是須要交上的: IRS 501 (c) (3)

流動車食物營業者

1. 合法的流動車食物營業者可以參與臨時活動而不須另外執照。
2. 影印一份現有的執照並且寄給活動的贊助者。

附錄 J

下列指引提供資訊作為食物場所在嚴重災禍或緊急事故發生時的準則。

食物場所中嚴重災禍或緊急事故處理程序 J1-2

食物施設之水流中斷安全指南 J3



食物場所中嚴重災禍或緊急事故處理程序



在嚴重災禍發生時水、下水道、和天然瓦斯管會破裂和中斷。並且電力和電源服務通常都會破損和中斷。基於這些可能性問題，下列的指導方針應該要遵循：

1. **水源供應問題:**如果自來水供應中斷或污染，從這些水管來的自來水不能拿來飲用或烹調。建築水管供給飲用的水源，咖啡機，飲料/蘇打水製造機和有水製冰機，不能被人類使用。如他們用了，會有大的風險得到疾病或死亡由於污染的水源所造成的。

解決:使用瓶裝的水。如果在食物營業場所裏沒有水可以飲用，必須立即停止營業，在恢復營業前必須先獲得環境衛生局的批准。

2. **電力問題:**如果電力供應中斷或完全沒有電力，食物貯藏在冷藏室或冷凍庫可能會腐壞，依電源中斷的持續時間長短而定。如果沒有電源的話，在可能的情況下，不要開啟冰箱的門。未開啟的冷藏室應該可以維持在華氏四十一度或以下達四小時為止。冰箱的門一經打開之後溫度維持不到二小時。容易腐壞的食物通常只可能保持在室溫一個小時而不會變壞或有潛在性的衛生問題。
(我們不贊成易腐壞的食物貯藏在室溫下。在加利福尼亞州衛生和安全法規之下，他們必須全時間都維持在華氏四十一度或以下，或華氏一百四十度或以上。上述只適用在災禍情況下。) 冷凍食物一旦經過融解就不能再重新冷凍。

解決:試著保持易腐壞的食物在華氏四十一度或以下。使用乾淨未受污染的冰來幫助保持這些食物在適當的溫度。任何腐壞的食物應該放置在封閉的塑膠垃圾袋裏並且倒入大型垃圾裝卸卡車。確定大型垃圾裝卸卡車蓋子要蓋好以預防蚊蠅滋生和鼠類動物亂咬。

3. **下水道問題:**如果下水道管曾經破裂或破損，任何水或下水道從食物營業場所可能不是開始回流到室內的場所裏就會開始溢出到場所外，或兩者都會發生。

解決:立即中止使用所有的廁所設施，和任何的廢水排放。食物場地必須立即關閉。設法控制下水道排輸到建築物外以避免公眾受害，並且使用任何的消毒水或漂白水來幫助消毒該區域。任何食物，包括罐子或瓶子，若被下水道水所污染必須適當地倒入大型垃圾裝卸卡車且不能清洗後再次使用。所有的地板和被污染的設備必須徹底的清洗和消毒。

4. **天然瓦斯管問題:**如果天然瓦斯管線破裂和中斷服務，在食物設施裏的一些設備將無法繼續使用，包括火爐、蒸氣桌、和熱水器。

解決:倘若沒有天然瓦斯供給，食物場所將會有經營問題。任何的多功能使用器具，像是盤子和銀器不能夠適當的洗濯和消毒，則須使用後即丟的器具，如紙巾或是塑膠盤子、杯子、刀子、叉子、和匙子。工作人員也將無法適當的洗手。除非該設施是完全使用事先包裝好的食物營業場所，我們的部門建議該食物設施關閉直到恢復服務為止。

5. **火災:**火災有時因地震或其他災害而引起。

解決:如果食物設施陷於火災之中，該場所必須立即關閉並需在重新營業前經我們的部門檢查。

環境衛生辦公室

San Marcos Office
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
M-F 8 am – 5 pm

San Diego Office
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
M-F 8 am – 4 pm

El Cajon Office
200 E. Main, 6th Fl.
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
M-F 8 am – 4 pm

County of San Diego, Department of Environmental Health
P.O. Box 129261, San Diego, CA 92112-9261, (619) 338-2222
www.sdcdeh.org



水源中斷 食物場所指南

食物場所一經水源中斷必須通告環境衛生局的食物與房屋處:

- 打電話到 (619) 338-2379 或留言在 (619) 338-2198
- 電子郵件請寄到 fhduyeh@sdcounty.ca.gov

*請留下營業場所的名稱、地址。電話號碼與區域號碼、和水源中斷的日期與時間。

*最好的預防措施是在水源中斷的時候立即停止食物和飲料的經營。

這裏有一些預防措施勸告你使用:

- ✓ 營業場所可以保持營業如果他們可以提供
 - 可以喝的、(適於飲用的)緊急狀況需要的水
 - 熱水可以洗手和烹調器具
 - 用後即丟組合(器具、盤子、杯子)供公眾使用
 - 商業瓶裝的水必須提供食物烹調用
 - 臨時的洗手設備 - 一個乾淨的容器，有熱水的水龍頭且可允許免觸碰洗手，在每一個食物準備區域裏擺放肥皂和紙巾
- ✓ 場所裏不得準備有細菌快速增長的食物。其他核准的供應商取得準備好的食物則可。
- ✓ 酒吧只核准提供瓶裝的飲料，除非他們能迎合上述的需要條件。
- ✓ 營業場所只販賣百分之百的已經包裝好的食物可以繼續營業。
- ✓ 營業場所販賣未開包裝的食物，而不能提供水時則必須依然關閉。
- ✓ 食物場所應有合理步行可到的如廁所與洗手兼有的設施。

附錄 K

食物安全及保障指引



聖地牙哥縣

環境衛生局

郵政信箱129261, 聖地牙哥, 加州 92112-9261

(619) 338-2222或 (800) 253-9933

fh dutyeh@sdcounty.ca.gov

食物安全與保障指引

背景:

每一個食物場所都有責任提供安全和合乎衛生的食物給他們的顧客。食物和供水系統不能保護防備每一個可能性的危險，但是這指引清單是用以幫助零售食物場所經營者減少潛在性危險。

安全:

- 限制接近準備和貯藏食物的區域。
- 不讓非工作人員在食物處理和貯藏區域。
- 門窗上鎖只允許經授權的工作人員在這些區域裏。
火警通道不得阻塞。
- 監視訪客和送貨人員。使用訪客記錄。
- 向經理或警衛報告不尋常的活動。



被認可的來源處:

- 確定供應商存有食物安全和保障計劃。
- 核對送來的貨物，不允許無人負責的送貨。
保留食物裝載購買處的清單和採購單/帳單的副本以追蹤所有的購買。
- 為食物設施的接受食物收據建立文書處理程序。
- 使用只經核准的食物來源。所有的農產品應該洗過後方能使用。
- 注意送貨情況和產品品質。檢查是否有擅改、褪色污染的小孔或不尋常的包裝。

貯藏室:

- 維持安全和完整性的貯藏區域。集中在可能性污染點上。
- 化學的和清潔的用品項目應該存放在遠離食物和器具的一個指定區域裏。
- 所有的食物項目和調味品應有適當保護防止污染的蓋子 蓋好在被認可的容器裏之內。

食物安全與保障指引 (繼續的)

食物陳列/自助餐:

- 自助式或自助餐區域也許有危險。設立監視計劃以觀察該區域不單只正在補充食物時。
- 所有新鮮煮好的食物不得補充到舊有食物的容器裏。在服務區域擺放一個盛放新鮮製品，這樣可中斷潛在性污染的週期污染。
- 應預防噴嚏給食物提供蓋子以保護食物免受小滴污染。
- 當食物有被篡改應移走所有的食物勿作供應。



水/冰:

- 提供/查證在飲料分配器上裝上預防倒流裝置。
- 在設施內部裏的製冰器以避免污染。
- 水和冰必須取自核准的來源處。它應該送達以便保護受到污染。不要放置冰袋在地板上。

雇員:

- 所有的員工應接收足夠的食物處理人員訓練班，並有檔案存留在管理處。
- 設定一項政策作為揀選雇員或審查雇員背景之用。
- 為新進的雇員提供足夠的教育訓練與適當的監督管理。
- 雇員應該穿著乾淨的制服。
- 提供安全有鎖的儲物櫃給雇員擺放所有私有物以遠離食物準備和貯藏區域。



官方聯絡處:

- 疑似食物中毒疾病文件 (例如:嘔吐、腹瀉和/或發燒) 請向環境衛生局報告, 電話 (619) 338-2356。
- 在下班時間之後, 假日和週末聯絡環境衛生專家請透過縣傳達的, 電話是 (858) 565-5255。
- 若被證實有中毒的情形時請立即與九一一聯絡。同時也向環境衛生局報告, 電話 (619) 338-2379/2222。

在網路上, 我們另外有食物安全資訊和資源:

www.cdc.gov

www.fda.gov

www.usda.gov

www.sdcdeh.org

附錄 L

危害分析重點控制

(HACCP)

危害分析重點控制 (HACCP)

危害分析重點控制(HACCP)是一般知識技術來維護食物安全。危害分析重點控制是預防而不是一個反作用的系統。食物營業場所可以為顧客來使用它確保食物產品安全。它不是零風險系統，而是設計用來為顧客減少風險的食物安全危險。危害分析重點控制不是一個孤獨的計劃，而是一個控制程序的大系統中的一部份且必須是有條理地存放著令危害分析重點控制有效地運作。

危害分析重點控制系統幫助食物場所經營者做下列各項:

- 鑑定食物和那些多數可能成為食物中毒疾病的起因的程序。
- 開發將會減少爆發食物中毒疾病風險的程序。
- 監視程序以保持食物安全。
- 查證你所提供的食物是否一致的安全。

危害分析重點控制計劃是敘述某一場所需要遵守的程序的將遵循的書面文件。每一危害重點分析計劃是特別為某些場所、它的菜單、它的裝備、它的處理程序、和它的經營管理。而擬的危害分析重點制要點計劃是以下列原則為基礎的:

- 原則 1: 進行一項危險分析。
- 原則 2: 設立控制重點 (CCP)。
- 原則 3: 建立控制重點界限。
- 原則 4: 建立監察程序。
- 原則 5: 建立矯正程序。
- 原則 6: 建立確證程序。
- 原則 7: 建立記錄保留和文件程序。

食物場所的老闆和經營者對食物安全有主要的責任。危害分析重點控制計劃的發展和實行是可信賴和有責任的步驟以幫助確定為消耗提供安全的食物。想要更多有關在你的場所如何發展和實行危害分析重點控制計劃的資訊請參訪美國食物及藥物管理局，食物安全中心和應用營養學網站在www.cfsan.fda.gov。要得知一個樣本零售危害分析重點控制指引可以在危害分析重點控制計劃連結找到"其它危害分析重點控制活動"。

附錄 M

“外賣” 或剩餘食物的標籤

環境衛生局，食物與房屋處，建議食物設施經營者貼上“外賣”標籤在顧客剩餘食物包裝上。這是一個很好的方法來教育顧客如何適當地處理剩餘食物以確保食物依然安全食用。 聖地牙哥縣食物和飲料協會在這個附錄裏提供標籤樣本。

“外賣”或“剩餘食物”容器

To-Go Label (sample)

餐館名稱: _____

電話號碼 #: _____

易腐壞的食物應該全時間保持冷藏在華氏四十一度以下。當重新加熱時，熱度至少需要在華氏一百六十五度才能食用。剩餘食物應該在二十四小時之內食完。

不要任意與食物的安全打賭！

我們絕不會。

Leftover Label (sample) 剩餘食物

用餐之後，剩餘食物應該盡可能冷藏越快越好。肉類應該切成三英吋或較小的薄片並且所有的食物應該儲存在小、淺的容器盡快的冷卻。確定將烤火雞或雞裏的所有的填塞物拿走，並且分開儲存。內臟雜碎也應該分開儲存。剩餘食物應該在三天之內食完。剩餘食物應該重新加熱到華氏一百六十五度（攝氏七十四度）。外賣的調味料、湯、和肉汁必須煮沸。

附錄 N

海灣生蠔需求

加利福尼亞州衛生服務部 (DHS) 在二零零三年四月修正州規則以避免弧菌屬 (*V. vulnificus*) 因食用海灣生蠔而中毒甚至死亡。最顯著的修訂限制販賣在每年四月一日到十月三十一日之間從墨西哥灣收獲的生蠔，除非牡蠣經過合乎科學上的有效處理程序減少弧菌屬感染、疾病原因的有機生物、到無法測出的階級。

介於四月一日到十月三十一日的時候，不需要為海灣生蠔貼上警告標誌，因為只有治療過的海灣生蠔是允許在零售食物場所裏。介於十一月到三月之間，當未經處理的海灣生蠔可以販賣、食用、或分送給零售場所，修正過的法規部分持續需要海灣生蠔警告標誌張貼在明顯的位置。

海灣生蠔警告標誌，需要用英語和西班牙語兩種語言的標語，張貼在明顯的和易讀取的客戶定購點菜位置之前。標誌樣本與在這個附錄裏的字語相同，文字和標誌大小在州規則有特別說明，且應該經由食物設施經營者習慣使用的範本。

*加利福尼亞州法規規定，第13675 條文裏的第17條條款。

警告

這個場所供應從墨西哥灣來的生蠔。

如果一個人有肝病（如酒精使肝硬化），癌或其他長期病而抵抗力非常衰弱，吃了這些蠔可能會得到嚴重疾病或死亡。

假如你吃生蠔後發病了，你應該立刻看醫生。如果你不知道你是否會有危險，可以請教你的醫生。

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO.

COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO. Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

菜單需要警告標語

警告

這個場所供應從墨西哥灣來的生蠔。如果一個人有肝病（如酒精使肝硬化），癌或其他長期病而抵抗力非常衰弱，吃了這些蠔可能會得到嚴重疾病或死亡。

注意:標語的尺寸決定於印出來的字面大小。

法規特別需求:

1. 印出來的字面大小不得小於十點。
2. 警告標語須要在一個方框裏且周圍要有不小於八分之一英寸的空白空間。

在西班牙語下的菜單警告標語（相同的規格和印出的大小）

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO. COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (FOR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDAD ESCRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.

需要的菜單警告標語

法規詳細說明:

1. 卡片尺寸 - 形狀和尺寸 (正方形 - 邊長四吋 ; 矩形 - 五吋三吋)
2. 印出的標題和首兩項聲明的字面大小不得小於12點。
剩餘的句子印出時字面不得小於10點。

3" X 5" 桌上展示卡

警告

這個場所供應從墨西哥灣來的生蠔。

如果一個人有肝病 (如酒精使肝硬化) , 癌或其他長期病而抵抗力非常衰弱 , 吃了這些蠔可能會得到嚴重疾病或死亡。

假如你吃生蠔後發病了,你應該立刻看醫生。如果你不知道你是否會有危險,可以請教你的醫生。

County of San Diego, Department of Environmental Health

4" x 4" 桌上展示卡

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO.

COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.

Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

County of San Diego, Department of Environmental Health

附錄 O

回收處理程序

回收和移除食物產品的指引

食物工業和它們的管理系統代理人有法定責任以確定該食物產品是安全的且將不會引起顧客中毒。矯正需要移除一項產品往往會牽涉到多個政府代理部門的運作。

回收是"自願的"行為取決於該公司從市場移除一項產品此舉可能由該公司的自發、美國食物及藥品管理局或美國農業部要求、或在法令之下。有三項回收階段或種類視嚴重的影響力或對消耗食物或飲料之後的衛生影響而定:

1. 第一類回收情形，若有可能性或接觸到某產品將引起嚴重傷害健康或死亡時，必須回收。
2. 第二類回收情形，若使用或接觸某產品可能引起暫時性使身體健康有傷害的反應，或可能將來會嚴重傷害健康時，必須回收。
3. 第三類回收情形，如使用或接觸某產品可能引起傷害健康時，必須回收。

回應產品召回

1. 認識你的食物場所供應商 - 保留他們的資訊記錄，如場所地點、聯絡人和電話號碼。
2. 保留產品資訊、送貨、和產品庫存記錄。
3. 時常閱讀供應商的溝通信函。回收指令包括移除或退回食物產品可向環境衛生局食物與房屋處查證，電話 (619) 338-2379。
4. 立刻將要回收食物產品退回供應商的食品與你的其餘庫品分開。
5. 保持退回給供應商的產品記錄。記錄必須包括產品的資訊，如產品名稱，製造廠商、法規號碼和/或製造日期。

備忘錄

(This page intentionally left blank for notes)